

Μαρμελάδα πορτοκάλι με τζίντζερ



ΥΛΙΚΑ

1 κ. πορτοκάλια

1 κ. ζάχαρη

1 λεμόνι

Φρέσκο τζίντζερ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ξεφλουδίζουμε τα πορτοκάλια. Προσέχουμε να μην κόψουμε το άσπρο μέρος του πορτοκαλιού, γιατί θα πικρίσει η μαρμελάδα. Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε το ξεφλουδιστήρι του μήλου, για καλύτερο αποτέλεσμα. Ψιλοκόβουμε τις φλούδες. Τις ρίχνουμε σε μια κατσαρόλα και προσθέτουμε την σάρκα των πορτοκαλιών (χωρίς το άσπρο). Βράζουμε τα πορτοκάλια, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε κομματάκια τζίντζερ στο μίγμα που βράζει. Όχι πολύ γιατί έχει έντονη γεύση. Το τζίντζερ ταιριάζει άψογα, γευστικά, με το πορτοκάλι. Τέλος, προσθέτουμε στην μαρμελάδα χυμό λεμονιού για να μην ζαχαρώσει. Την αφήνουμε να βράσει, μέχρι να πήξει. Καταλαβαίνουμε ότι είναι έτοιμη όταν πέφτει από το κουτάλι σε κομπάκια.